



ANZENBERGER
chemistry. ahead.

Ihr KOMPLETTANBIETER für REINIGUNG und HYGIENE
GEWERBE - INDUSTRIE - GASTRO - TECHNIK

Gastro Entkalker

der Profi Entkalker

EINSATZBEREICH

- ⇒ stark saures Entkalkerkonzentrat auf Phosphorsäurebasis mit Korrosionsschutz
- ⇒ speziell geeignet zur Entkalkung von Spülmaschinen und sämtlichen Gastronomiemaschinen

Gebrauchsanweisung

- ⇒ 1:10 bis 1:100 mit Wasser verdünnen, je nach Stärke der Verkalkung
- ⇒ mind. 15min einwirken oder zirkulieren lassen
- ⇒ Gefahren- und Sicherheitshinweise beachten
- ⇒ Vor Anwendung Materialtest durchführen
- ⇒ Hinweise des Geräteherstellers beachten

Anzenberger Tipp!

- auch als Allzweckreiniger bestens geeignet

PRODUKTDATEN

ph-Wert	0,2
Verdünnung	1:10 bis 1:100
Farbe	farblos



Diese Produktinformation soll und kann Sie nur unverbindlich beraten. Eine Haftung unsererseits kann hieraus nicht abgeleitet werden. Prüfen Sie bitte, ob das Produkt für Ihren Anwendungsfall geeignet ist. Ausschlaggebend ist ebenso die fachmännische Verarbeitung durch den Anwender. Vor Gebrauch auf Farbestabilität und Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle prüfen. Zur Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.